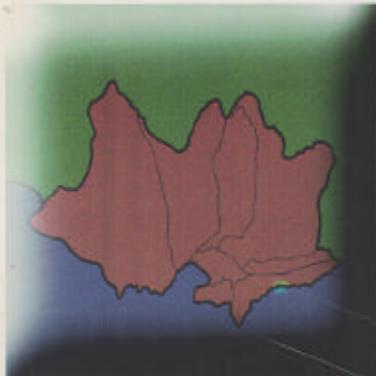




# Infopesca

Volumen 1

## El mercado del pescado en Montevideo



SERIE

EL MERCADO DEL PESCADO  
EN LAS GRANDES CIUDADES  
LATINOAMERICANAS



***Infopesca***

## **El Mercado del Pescado en Montevideo**

*por*

Roland C. Wiefels  
y  
Nelson Avdalov

(marzo de 1997)



## ***Prefacio***

Es con mucha satisfacción que INFOPESCA edita este primer volumen de su serie “Distribución de Pescados en las grandes Ciudades Latinoamericanas” que en una primera etapa intentará abarcar diez importantes ciudades de nuestro continente: Montevideo, Buenos Aires, Rio de Janeiro, São Paulo, Ciudad de México, Santiago, Lima, Bogotá, Caracas y Recife. Para este efecto diversas propuestas de financiación están siendo tramitadas por INFOPESCA junto a los proveedores de fondos internacionales.

El mercado consumidor latinoamericano de productos pesqueros está en gran parte concentrado en las grandes ciudades del continente y el sistema de distribución de estos productos es todavía muy poco conocido, inclusive por muchos profesionales del sector. Si bien es cierto que por un lado los Latinoamericanos todavía consumimos poco pescado (un promedio de 7 Kg *per capita* al año), por otro lado es notorio que este consumo está creciendo de manera significativa con el desarrollo de los sistemas y de las logísticas de distribución. Por todas partes el comercio mayorista se desarrolla, los supermercados están adquiriendo un rol importante en la comercialización de los pescados frescos así como de los pescados industrializados. Sin embargo, también las pescaderías tradicionales están en proceso de modernización y los actuales sistemas de transporte ya están en condiciones de proveer de pescado cualquier mercado del continente, incluso los que se encuentran alejados del litoral.

Esta serie de estudios de INFOPESCA intenta ayudar a todos aquellos involucrados en la comercialización de pescados, ya sean armadores, mayoristas, importadores o minoristas, así como a los demás interesados en conocer mejor la actual realidad del comercio pesquero de nuestro continente.

Las informaciones contenidas en estos estudios son lo más prácticas posible, trayendo el “quien es quien” del comercio pesquero en nuestras grandes ciudades, con nombres y direcciones, así como un análisis de los principales ingredientes del *Marketing Mix* pesquero (productos, distribución, precios y promoción) y de oportunidades existentes para las empresas del sector.

Esperamos que esta primera etapa pueda ser seguida de otras que cubrirán las demás grandes ciudades de América Latina y que los diversos actores del comercio regional de pescados frescos o industrializados puedan encontrar en ellas informaciones útiles para el desarrollo de su trabajo.

*Roland C. Wiefels*  
Director de INFOPESCA

<b>Índice</b>	<b>Página</b>
1 Introducción: La Ciudad de Montevideo	7
1.1 La población	7
1.2 Las zonas y los barrios	8
1.3 El clima	9
2 Origen del pescado fresco comercializado en Montevideo	10
3 La venta al por mayor	11
3.1 Los mayoristas	11
3.1.1 La disponibilidad del hielo	12
3.2 Las plantas procesadoras uruguayas	13
3.3 Los productos pesqueros importados	14
4 El comercio minorista de pescados en Montevideo	16
4.1 Aspectos históricos	16
4.2 Situación actual	16
4.2.1 Ferias	16
4.2.2 Las pescaderías	17
4.2.3 Supermercados	21
4.2.3.1 Los pescados y mariscos frescos en los supermercados	23
4.2.3.2 Los pescados y mariscos congelados en los supermercados	24
4.2.3.3 Las conservas en los supermercados	25
4.2.3.4 El seco-salado, el símil salmón y la anchoita madurada en los supermercados, almacenes de auto-servicio y almacenes tradicionales	25
4.2.4 Los puestos costeros artesanales	26
4.2.5 Los puestos ambulantes	27
4.2.6 Los restaurantes	28
5 El consumo de pescado en Montevideo	29
5.1 Aspectos estacionales	31
6 Los Precios	31
7 La distribución	34
8 La Promoción	36
8.1 El rol de las industrias	36
8.2 El rol del gobierno y de las asociaciones profesionales	36
8.3 Los grandes aliados: médicos y nutricionistas	36
8.4 Las mareas rojas y la promoción al no-consumo	36
9 Conclusiones y oportunidades	39
ANEXO 1 Las principales especies: volúmenes y formas de presentación	43
ANEXO 2 Aspectos reglamentarios de la venta del pescado fresco e industrializado	45



## **1 - Introducción: La Ciudad de Montevideo**

### **1.1 - La población**

Montevideo es la ciudad más importante del Uruguay, capital y puerto principal, construida alrededor de una bahía profunda sobre el Río de la Plata. Su población es de 1.355.631 habitantes (censo de 1996) o sea el 43% de la población del país.

El 90% es de origen europeo y la tasa de crecimiento demográfico es relativamente baja (0,6%). El nivel educativo es alto en comparación con los demás países de la región, el alfabetismo es de 95%, y el 80% de la fuerza laboral de Montevideo ha completado la enseñanza primaria, el 40% la educación secundaria o técnica y el 18,5 % la educación terciaria o Universitaria.

Los resultados del último censo nacional realizado en mayo de 1996 por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) fueron:

Población total del Uruguay	<b>3. 151. 662</b>	
Población Urbana del país:	<b>2.783.365</b>	(88,3%)
Población Rural del país:	<b>368.297</b>	(11,7%)

El predominio femenino en marcado en Montevideo:

	<u>Uruguay</u>	<u>Montevideo</u>
Mujeres:	<b>1.617.783</b> (51.33%)	<b>726.339</b> (53.58%)
Hombres:	<b>1.533.879</b> (48,67%)	<b>629.292</b> (46.42%)

Población total del Departamento de Montevideo **1.355.631**

Se ha estimado que el 8% de los hogares de los montevidianos tienen *freezer*.

El PBI del país por habitante es de U\$S 5.660 anual.

## **1.2 - Las zonas y los barrios**

A los efectos de este estudio el departamento de Montevideo fue dividido en las 8 zonas siguientes (figura 1):

### **Zona 1 119.170 habitantes**

comprende los siguientes barrios:  
Guruyú, Ciudad Vieja, Barrio Sur, Palermo, Cordón.

### **Zona 2 205.821 habitantes**

comprende los siguientes barrios:  
Aguada, La Comercial, Villa Muñoz, Reducto, Goes, Figurita, Capurro, Prado, Paso Molino, Blanqueada, Tres Cruces.

### **Zona 3 97.765 habitantes**

comprende los siguientes barrios:  
Cerro, Casabó, La Boyada, Paso de la Arena, Pajas Blancas, Santiago Vázquez, Santa Catalina.

### **Zona 4 233.181 habitantes**

comprende los siguientes barrios:  
Parque Posadas, Aires Puros, La Teja, Belvedere, Victoria, Nuevo Paris, Sayago, Peñarol, Ferrocarril, Conciliación, Colón, Melilla, Lezica.

### **Zona 5 140.137 habitantes**

comprende los siguientes barrios:  
Brazo Oriental, Cerrito, Ituzaingó, Borro, Casavalle, Las Acacias.

### **Zona 6 171.365 habitantes**

comprende los siguientes barrios:  
Villa Española, Bolívar, Castellanos, Maroñas, Hipódromo, Piedras Blancas, Ideal, Las Canteras, Villa García, Punta de Rieles, Toledo Chico, Manga.

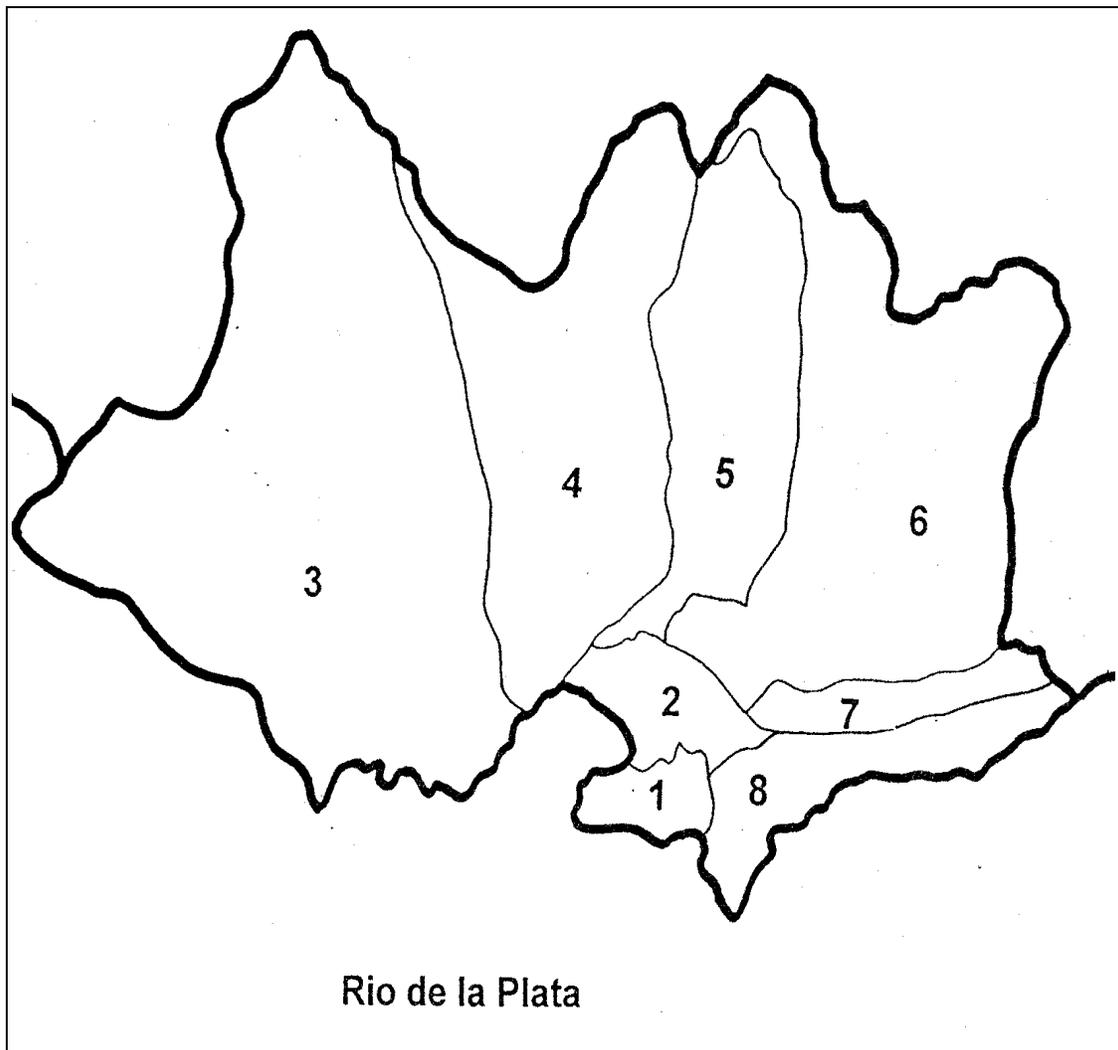
### **Zona 7 79.720 habitantes**

comprende los siguientes barrios:  
Unión, Malvin Norte, Carrasco Norte.

### **Zona 8 308.472 habitantes**

comprende los siguientes barrios:  
Parque Rodó, Punta Carretas, Pocitos, Parque Batlle, Buceo, Malvín, Punta Gorda, Carrasco.

Figura 1: Zonas del Departamento de Montevideo



### 1.3 - El clima

Puede considerarse moderado durante todo el año con temperaturas que en verano oscilan entre los 22 y 32 °C, y en el invierno, entre 5 y 15 °C. Lluvia en todas las estaciones, pero con mayor abundancia durante los meses de invierno (julio y agosto).

## 2 - Origen del pescado fresco comercializado en Montevideo

Tanto los barcos artesanales como los industriales contribuyen en el abastecimiento de pescado y productos pesqueros frescos a Montevideo.

Se consideran como “embarcaciones artesanales” a las menores de 10 Toneladas de Registro Bruto (TRB), llamadas localmente *chalanas*. De un total de 865 embarcaciones que operan en el país, 436 (casi un 50%) tienen base en Montevideo y contribuyen a su abastecimiento con 654 toneladas anuales.

Las principales especies capturadas por las chalanas son: Corvina, Pescadilla de Calada, Pescadilla de Red, Gatuzo, Brótola, Sargo, Anchoa, Palometa y Cazón.

Esta flotilla artesanal opera desde el puerto pesquero de Montevideo o desde los puertos de pescadores artesanales de la capital desembarcando en el año 1996 un total de 654 toneladas, discriminadas de acuerdo al cuadro N° 1.

Cuadro N° 1 Volumen (en toneladas) desembarcado en Montevideo por la flotilla artesanal por lugar de desembarque durante el año 1996.

puerto base	volumen desembarcado (en toneladas)
Metropolitano	145.6
Buceo	185.4
Carrasco	19,5
Cerro	39,9
La Colorada	14,6
Pajas Blancas	131,8
Santa Catalina	92, 8
Pocitos-Ramírez	24,4
<b>total</b>	<b>654.0</b>

fuelle: INAPE

La flota industrial esta constituida por unas 93 embarcaciones, principalmente arrastreros, operando en su gran mayoría desde el puerto de Montevideo donde

descargan unos 70 buques derivando una pequeña fracción de sus capturas al circuito del mercado interno.

Las principales especies capturadas por la flota industrial son: Merluza, Corvina, Calamar, Cazón, Tunidos, Pez Espada, Pescadilla de Calada, Pescadilla de Red, Lenguado y Mero.

En el momento de realizar las ventas de sus capturas a las plantas procesadoras, los armadores le dan cierta preferencia a los mayoristas y a algunos feriantes que compran a precios superiores a los pagos por las industrias, pagando además en forma de contado, mientras que para la industria el plazo de pago es de siete días como mínimo.

### **3 - La venta al por mayor**

#### **3.1- Los mayoristas**

Todo el comercio mayorista de pescados frescos y congelados en Montevideo se encuentra ubicado fundamentalmente en los frigoríficos de la ciudad. La materia prima se concentra en estos establecimientos y de allí se distribuye a los minoristas y a los feriantes tanto de Montevideo como del resto del país.

El sector mayorista comercializa en el país aproximadamente unas 324.840 cajas anuales (cuadro N° 2) lo que equivale a 6.496,8 toneladas (considerando 20 kg/caja) que son comercializadas en un 70% en Montevideo (4.547,8 toneladas) y el 30% en el resto del país (1.949 toneladas).

Todos los mayoristas poseen cámaras (propias o alquiladas) tanto de prefrio (0°C) para los productos frescos como de -181C para productos congelados. La capacidad total de estas cámaras es de unas 30.000 toneladas. Gran parte de esta capacidad es arrendada a terceros, inclusive a importadores de pescado congelado que no poseen cámaras propias.

Los feriantes que no poseen cámaras, utilizan hielo y al final de su jornada guardan sus productos con hielo en las cámaras que los mayoristas les facilitan como parte del servicio por negociar con ellos.

Cuadro N° 2 Principales Mayoristas de Pescado Fresco en Montevideo y su participación porcentual en el mercado en el año 1996.

<i>Mayorista</i>	<i>Dirección</i>	<i>Cajas vendidas en 1996 (aprox)</i>	<i>Participación en el Mercado</i>
<b>Valentín López</b>	Larrañaga 3551 / tel: 589 010	93.600	28.8%
<b>Enrique Manressa</b>	Av. Al Hipódromo 4416 / tel: 250 212	62.400	19.2%
<b>Washington Curbelo</b>	Av. 2 da a la Vía 4416 / tel: 099 693 678	31.200	9.6%
<b>Enrique Ltda.</b>	Av Vicenza 3097 / tel: 542 353	31.200	9.6%
<b>Damar Ltda</b>	Coronel Belinzón 4787 / tel: 54.70.39	23.400	7.2%
<b>Falor S.A.</b>	Camino Santos 5272 / tel: 099 621 755	15.600	4.8%
<b>Otero</b>	Cadiz 3037 / tel: 312 848	9.360	2.8%
<b>Varela</b>	Larravide 2500 / tel: 584 779	3.120	0.9%
<b>Cuello (1)</b>	La Paloma	12.480	3.8%
<b>Lobato (1)</b>	La Paloma	12.480	3.8%
<b>Otros (2)</b>		30.000	9.2%
<b>Total</b>		<b>324.840</b>	<b>100</b>

(1) Mayoristas de La Paloma, departamento de Rocha que comercializan en Montevideo

(2) Asentamientos artesanales en localidades de San Luis, Pajas Blancas, Valizas, Litoral y Río Negro y pequeños distribuidores (departamentos del interior del país).

Un elemento complementario de interés es que el mayorista más grande de Montevideo (*Valentín López*) dispone de una fábrica de hielo que, en 1996, abasteció el comercio de pescados con unas 1.000 toneladas de hielo.

### **3.1.1 - La disponibilidad del hielo**

Además de las plantas pesqueras que abastecen a sus propios buques, existen cuatro grandes fábricas de hielo en Montevideo (cuadro N° 3) con una capacidad total de 45.000 toneladas al año:

Cuadro N° 3 Principales fabricantes de hielo y volúmenes en toneladas volcados a la comercialización de pescado en el año 1996.

Nombre de la fabrica	Dirección	ventas de hielo en toneladas utilizado en la comercialización de pescados.
<b>- Frigorífico Modelo</b>	Tomás Gomenzoro 2906 tel: 47.30.17	500
<b>- Icemar</b>	Emancipación 5130 tel: 38.52.50	1.500
<b>- Fadyr</b>	Andrés Lerena Acevedo 3419 tel: 53.32.86	2.000
<b>- Frigorífico Uruguayo</b>	Larrañaga 3551 tel: 58.90.10	1.000
<b>- total</b>		<b>5000</b>

Además de abastecer a los comerciantes de pescados del mercado interno (5.000 toneladas en 1996), estas fabricas suministran hielo a los buques pesqueros (25.000 toneladas en 1996).

El precio del hielo es de U\$S 41 por tonelada (enero de 1997)

La mayor parte (90%) del hielo comercializado es de tipo en escama y el 10 % restante es de tipo en barra.

### **3.2 - Las plantas procesadoras uruguayas**

Durante los últimos años varias plantas procesadoras de productos pesqueros congelados, tradicionalmente exportadoras, han introducido sus productos creando el circuito de pescado congelado en Montevideo (cuadro N° 4).

Estas plantas comercializan en total unas 900 toneladas de productos congelados, (principalmente filetes) anualmente lo que representan aproximadamente 2.700 toneladas de materia prima (rendimiento promedio de 3 a 1).

En la distribución por empresa le corresponden unas 600 toneladas a Pescamar(2/3 del total), y el resto lo comparten Clainsa y Fripur.

Cuadro N° 4 Industrias que comercializan productos pesqueros en Montevideo

<b>Nombre</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>	<b>Fax</b>
<b>Fripur</b> <b>Clainsa</b> <b>Pescamar</b>	Av. Rondeau 2260 Coronel Francisco Tajés s/n1, esq. Rambla Sudamérica Egipto 3794	945 821 949 556/7 315 713	943 821 949 555 315 715

### **3.3 - Los productos pesqueros importados**

El total de las importaciones del país es de unos 2.558.885 kg por un valor de U\$S 4.118.375. De este total un 65% (1.663.275 kg), con un valor de U\$S 2.676.943 es comercializado en Montevideo. Se ha estimado el valor de conversión en 2.5 lo que nos da un total de pescado importado sobre base entera de 4.158.187 kg para Montevideo.

Estas importaciones están constituidas por una gran variedad de productos donde ocupan un lugar preferencial las conservas y algunos productos congelados.

No existen fábricas de conservas de pescados en Uruguay, consecutemente estos productos son importados, principalmente de Perú, Ecuador y Brasil para los pequeños pelágicos y de Brasil y España para los atunes. Algunas pocas cantidades de especialidades (mejillones, productos con salsa, etc.) son importados principalmente de España y Chile .

Los principales importadores de productos pesqueros se encuentran en el cuadro N°5.

Cuadro N° 5 Importadores de productos pesqueros en Montevideo

<b>Importador</b>	<b>Dirección</b>	<b>teléfono</b>	<b>fax</b>
<i>Kamil SRL</i>	<i>La Paz 1966</i>	<i>49.91.10</i>	<i>40.54.15</i>
<i>La Bourgogne</i>	<i>Cerrito 507, piso 3, esc. 31</i>	<i>96.13.18</i>	<i>96.09.17</i>
<i>Lanticor</i>	<i>Río Branco 1359/1103</i>	<i>93.24.44</i>	<i>93.24.45</i>
<i>Parma S.A.</i>	<i>Hermano Damaceno 1727</i>	<i>40.75.75</i>	<i>40.97.21</i>
<i>Pesca S.A.</i>	<i>José E. Rodó 1761</i>	<i>40.96.22</i>	<i>48.93.58</i>
<i>Pescamar</i>	<i>Egipto 3794</i>	<i>31.57.13/15</i>	<i>31.54.00</i>
<i>Cativelli Hermanos</i>	<i>Eduardo Carvajal 2778</i>	<i>20.60.60</i>	<i>29.99.52</i>
<i>Cesimco S.A.</i>	<i>Arenal Grande 2459</i>	<i>23.52.03</i>	<i>28.21.40</i>
<i>Cohelo S.A.</i>	<i>Rondeau 1822</i>	<i>94.18.76</i>	<i>94.16.75</i>
<i>Dirplain S.A.</i>	<i>Colón 1320/22</i>	<i>95.65.03</i>	<i>95.37.61</i>
<i>Supermercados Disco</i>	<i>Jaime Zudañez 2627</i>	<i>70.74.21</i>	<i>71.79.03</i>
<i>Dist. San José</i>	<i>José L. Terra 2729/31</i>	<i>20.90.85</i>	<i>29.29.43</i>
<i>Maxel S.A.</i>	<i>Rincón 610 piso 6</i>	<i>96.11.43</i>	<i>96.11.34</i>
<i>Molino del Sol S.A.</i>	<i>José Cultra 2064</i>	<i>29.11.97</i>	<i>29.11.97</i>
<i>Grandense S.A.</i>	<i>Colón 1498 esc. 403</i>	<i>96.13.47</i>	<i>96.11.30</i>
<i>Leopoldo Gross S.A.</i>	<i>Venezuela 1211</i>	<i>94.60.90</i>	<i>94.66.17</i>
<i>Altama S.A.</i>	<i>Carlos Quijano 1217</i>	<i>91.31.39</i>	<i>90.08.67</i>
<i>Arlam SRL</i>	<i>Abayubá 2812</i>	<i>20.68.85</i>	<i>20.52.42</i>
<i>Asil S.A.</i>	<i>Pérez Castellanos 1347/602</i>	<i>96.23.49</i>	<i>96.04.40</i>
<i>Belnova S.A.</i>	<i>Convención 1521 p. 1</i>	<i>92.07.94</i>	<i>92.06.95</i>
<i>Bonibon S.A.</i>	<i>Damaso A. Larrañaga 3536</i>	<i>58.67.93</i>	<i>58.67.93</i>
<i>Tienda Inglesa S.A.</i>	<i>Avenida Italia 5820</i>	<i>61.93.51</i>	<i>61.36.90</i>
<i>Nidera Uruguay S.A.</i>	<i>Rambla 25 de Agosto 440</i>	<i>96.02.79</i>	<i>96.28.81</i>

## **4 - El comercio minorista de pescados en Montevideo**

### **4.1- Aspectos históricos**

La comercialización de los productos pesqueros en el departamento de Montevideo se fue desarrollando a lo largo de los años en forma lenta y sin una organización demasiado planificada.

Dentro de los antecedentes al respecto, podemos citar el intento de organización realizado por el estado, a través del ex-Servicio Oceanográfico y de Pesca (SOYP), que con la creación del terminal pesquero de 1972, incorporó una flotilla de puestos móviles a efectos de llevar a cabo un programa de distribución y venta de pescados y productos pesqueros frescos provenientes de su flota propia. A pesar del éxito inicial, el programa perdió continuidad hasta desaparecer, pero la concepción de puestos móviles continúa y muchos de los puestos que hoy se instalan en las ferias vecinales son de los ex-concesionarios del SOYP.

### **4.2- Situación actual**

En Montevideo actualmente se pueden encontrar una amplia variedad de bocas de venta donde de pescado y subproductos, siendo estas:

- <i>Ferías</i>	157
- <i>Pescaderías</i>	44
- <i>Supermercados</i>	27
- <i>Puestos costeros artesanales</i>	20
- <i>Puestos ambulantes</i>	10
- <i>Restoranes</i>	230

#### **4.2.1 - Ferias**

En Montevideo funcionan de martes a domingos 157 ferias (comercio callejero, abierto durante 8 horas), con un promedio de 2 expendios de venta de pescado en cada uno, representando en este rubro 314 bocas de salida por semana.

Los expendios de las ferias venden un promedio de 5,5 cajas por día, o sea 110 Kg de pescado. El total de ventas anuales de pescados realizadas en las ferias esta estimado en 1.796.080 Kg, calculados de la forma siguiente:

5,5 cajas X 20 Kg X 52 semanas X 157 ferias X 2 expendios =1.796.080 Kg/año

Las principales especies comercializadas y modos de presentación en las ferias se ilustran en el cuadro N° 6.

Cuadro N° 6 Principales especies, forma de presentación, volumen y precio del pescado comercializado en las ferias.

<b>Especie</b>	<b>Presentación</b>	<b>% del volumen total</b>	<b>Precio (US\$/Kg)</b>
<b>merluza</b>	filete	65%	2,97
<b>cazón</b>	filete	15%	2,97
<b>pescado fino</b> (brótola, anchoa lenguado, besugo)	filete	5%	2,40
<b>pescado común</b> (corvina y pescadilla)	entero	10%	1,49
<b>otros*</b>		5%	9,13

\* pez espada, camarones, mejillones, krill

Las fuentes de abastecimiento de los feriantes son fundamentalmente los mayoristas (95 % ) y en el muelle el 5 % restante.

#### **4.2.2 - Las pescaderías**

Actualmente Montevideo cuenta con 44 locales habilitados bajo este rubro, incluyendo tanto los locales del Mercadito Puerto del Buceo en la zona 8 como otros locales en los barrios. Estas pescaderías emplean aproximadamente a 95 personas.

El listado de las pescaderías registradas por la Intendencia Municipal de Montevideo en Enero de 1997 se encuentran en el cuadro N° 7.

Cuadro N° 7 Listado de Pescaderías registradas en la Intendencia Municipal de Montevideo

<b>Empresa</b>	<b>Dirección</b>	<b>Zona</b>
Carlos José Villar Pla	Michigan 1442	8
Luis Cabano	Agraciada 2026	2
Zulma Condins	Marsella 2738	2
Augustin Cabano Caffaro	Mercado Agrícola	2
Brancotex S.A.	Millan y Lecoq	4
Sara Alcira Dickson	Centenario 2878	6
Echart y Negrone	Mercado Puerto Buceo 7 y 8	8
Gerardo Gonzalez	Mercado Puerto Buceo 6	8
Hermanos Torales Ltda	Mercado Central 3 y 4	1
Marcelo Adrian Selibet	Mercado Puerto Buceo 4	8
Juan Carlos Yutronich	Tomas Claramount 3749 apto 3	6
Juanita Camacho Gonzalez	Joffre 1005 local 3	4
Eusebio Bernabe Pérez	Mercado Abundancia 4	1
José Robero de Zikowski	Diego Lamas 1502 local 3	8
Ponza SRL	Mercado Puerto Buceo 2 y 3	8
Ártico	Veintiuno de setiembre y L.de la Torre	8
Susana Ramogida di Lorenzo	Puerto Buceo 6	8
Gerardo Daniel Sarachu	Alferez Real 2780	6
Ruben Flores Fagundez	Mendoza 3937	6
Dante Alberto Copelotti	Garcia Morales 1252	2
Pescaderia El Vasco SRL	Mercado Central 5 y 6	1
Violeta Garcia Bertani	Carlos Teller 4180	4
Maugon Ltda	Arturo Lezama 2051	2
Sastre y Lopez	Rivadavia 1980	2
Delnir S.A.	Scoseria 2367	8
Mercedes Dotta	Rivera 4231	8
José Mazzoleni	Rambla Rep. Argentina s/n	1
Nelida Palma Grosso	Rivera 4231	8
Raul Castro Carballido	Mercado Abundancia 41	1
Alfonso Monsillo	Rambla Armenia s/n	8
Elizabeth Alonso	Diego Lamas 1502	8
El Rincón del Pescado	Mercado del Puerto 149	1
Carlos Lamas	Mercado Puerto Buceo 5	8
Juan Scala	Puerto Buceo s/n	8
Freddy Heredia	Cufre 3195	2
Antonio Selibet	Mercado Puerto Buceo 1	8
Romar SRL	Mercado Puerto Buceo 4	8
Roberto Delfante	Arenal Grande	2
Oddone y Texeira	Comercio 2515	8
Hebert Pedreira	Venecia 3097	6
Teresa Lucia Scala	Rambla Rep. Chile s/n	8
Frescomar SRL	José Ellauri 350	8
José Luis Torales	Ciudadela 1229	1
Oddone y Texeira	Larravide esq. 8 de Octubre	7

fuelle: Intendencia Municipal de Montevideo

El volumen total anualmente comercializado manejado por estas pescaderías está estimado en 1.647.360 Kg (pescado entero). Este cálculo estimativo se basa en que el promedio vendido por cada una de ellas es de 6 cajas de pescado entero (20 Kg) por día. Las pescaderías están abiertas 6 días por semana.

El volumen total vendido es consecuentemente de:

$$6 \text{ cajas} \times 20 \text{ Kg} \times 6 \text{ días} \times 52 \text{ semanas} \times 44 \text{ pescaderías} = 1.647.360 \text{ Kg/año}$$

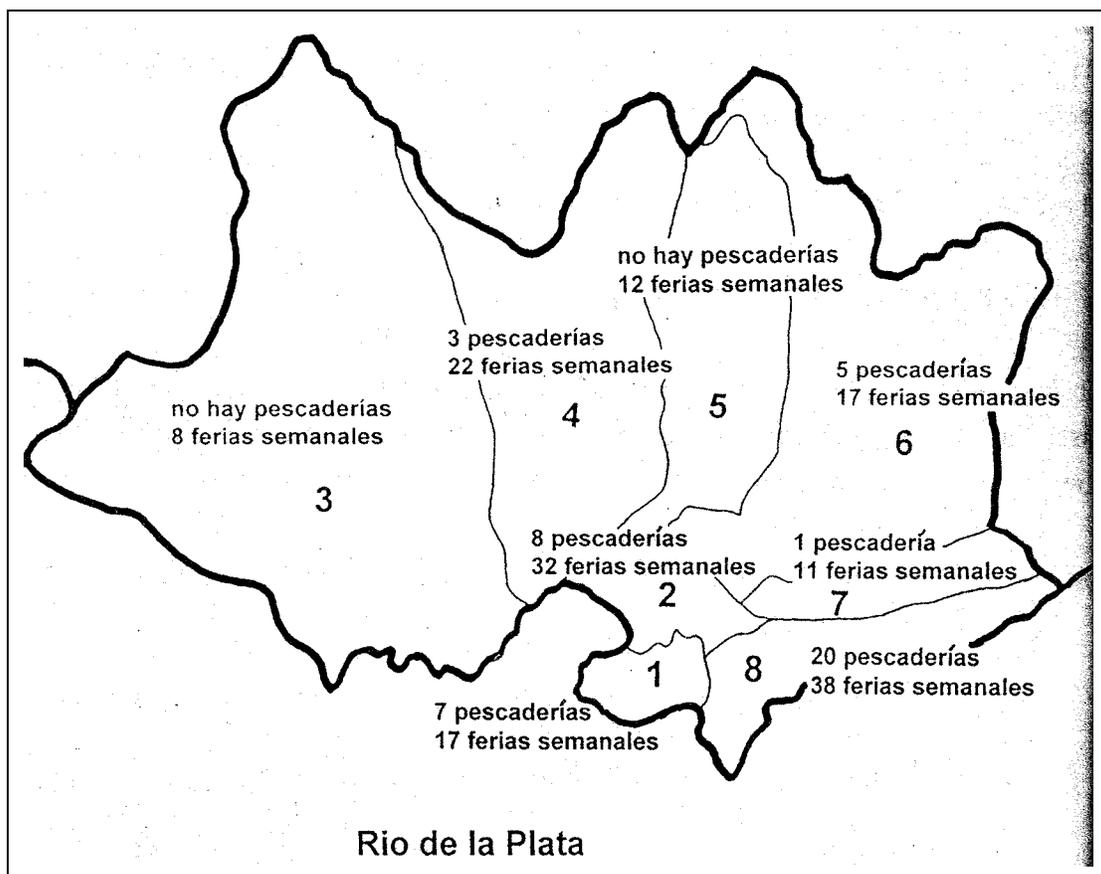
En el cuadro N° 8 se ilustra la distribución de las pescaderías de acuerdo a las distintas zonas del departamento y las ventas realizadas en función de los habitantes y en la figura N° 2 la distribución de ferias y pescaderías en Montevideo.

Cuadro N° 8 Distribución de las pescaderías por zonas y ventas por habitantes (kg) en cada zona

<b>Zona</b>	<b>número de pescaderías</b>	<b>ventas por habitantes (en Kg)</b>
1	7	2.19
2	8	1.45
3	0	0
4	3	0.48
5	0	0
6	5	1.09
7	1	0.46
8	20	2.42

Los precios del pescado vendido en las pescaderías es generalmente similar al del las ferias.

Figura N° 2 Distribución de ferias y pescaderías en Montevideo.



En el cuadro N° 9 se ilustran las principales especies vendidas, sus principales modos de presentación y precios de los principales productos pesqueros comercializados por las pescaderías.

Cuadro N° 9 Principales especies vendidas, modos de presentación y precios de los productos pesqueros comercializados por las pescaderías

<i>Especie</i>	<i>Presentación</i>	<i>% del volumen total</i>	<i>Precio (US\$/Kg)</i>
<b>merluza</b>	<i>filete</i>	75	2,97
<b>cazón</b>	<i>filete</i>	10	2,97
<b>pescado fino</b> <i>(brótola, anchoa, abadejo, lenguado, besugo)</i>	<i>filete</i>	5	7,66
<b>pescado común</b> <i>(corvina y pescadilla)</i>	<i>entero</i>	10	1,49

### **4.2.3 - Supermercados.**

Así como en las demás capitales también en Montevideo el nuevo paisaje urbano del comercio minorista de los productos pesqueros está basado en las modernas pescaderías que operan dentro de los principales supermercados. Hay dos espacios bien definidos: los *freezers* de autoservicio con productos congelados y los productos frescos con atención personalizada.

Los primeros ofrecen productos pesqueros congelados ya sean empanados rellenos, semi-preparados o crudos, nacionales e importados, con un breve recetario de preparación, los segundos productos de pescados de estación como filetes de merluza, de pescadilla de calada y de red, palometas, brótolas, lenguados, abadejos, calamares, atunes, moluscos y también semi-conservas, ahumados, pulpos así como surimi.

Entre los factores que se combinan para el curso de esta evolución, figuran la evolución de la clientela y de sus hábitos alimentarios. Los consumidores del pescados enteros (sin vísceras) van disminuyendo. Así, los habituados a consumir productos con espinas y conocedores de un vasto recetario heredado de sus antepasados europeos se han cambiado hacia nuevas generaciones adictas a la cocina del microondas, a los platos semi preparados con poco tiempo disponible para preparaciones culinarias, con una mayoría de consumidores que desconocen todo lo relativo a como limpiar un pescado.

Para otros consumidores caminar hacia estos comercios es entrar en un universo muy atractivo de productos, que desafían su paladar con la mínima preparación, otro factor es la comodidad de los estacionamiento de vehículos, además de que se puede efectuar la totalidad de las compras de la semana en un solo lugar, con propagandas especializadas que inducen a consumir más, con expectativas de premios con la compra, concentración, diversidad y en muchos casos se pueden realizar los pagos con tarjetas de crédito.

La incidencia de los supermercados aumenta continuamente. Están surgiendo en barrios cada vez más periféricos y sus pescaderías están contribuyendo a popularizar

y a mejorar sensiblemente la imagen de los productos pesqueros. En el cuadro N° 10 se listan los supermercados de Montevideo.

Cuadro N° 10 Listado de los supermercados de Montevideo.

<b>Supermercados</b>	<b>Dirección</b>	<b>Teléfono</b>
Disco del Uruguay S.A.	Jaime Zudáñez 2627	713820/717250
	Scocería 2628	707720
	Agraciada 2986	233233
	Arenal Grande 1376	404633
	Av. Legrand 5085	690044
	Av. Soca 1318	789626
Disco Natural	Ellauri 350 Local 002	710741/45/46
	8 de Octubre y Garibaldi Marcelino	472726/478820
Circo	Sosa 2706	209300
	Ayacucho 3370	471326
Tienda Inglesa	Av. Italia 5820	619351
	Av.Arocena 1643	605612
	Av. 8 de Octubre 4086	582129/589149
	Juan B. Blanco 966	785842
	L.A. de Herrera 1290	621508/621903
	L.A. de Herrera 4462	362118/360740
Chip	Gral. Urquiza 2728	472726/478820
	8 de Octubre 4786	548268
	Chucarro 1320	796754
Dumbo	Ejido 1530	983861
	20 de setiembre 1479	787649
	Joaquín Suárez 3458	363776
Devoto Hnos. S.A.	Av. Bolivia 1413	606740
	Av. Gral Garzón 1945	303821
	Av. Gral. Paz 1404	600707/603319
	Av. Gral. Rivera 4552	691784
	Av. Italia 6958	610252

#### 4.2.3.1 - Los pescados y mariscos frescos en los supermercados

De los 27 Supermercados de Montevideo, 14 poseen venta de pescado fresco. Estos supermercados se encuentran en toda la ciudad, pero con una mayor concentración en las zonas 7 y 8 (Pocitos, Carrasco, Parque Posadas, Portones, Lezica) donde también se ubican los principales *shopping-centers* de la capital.

En general las pescaderías de los supermercados al igual que las pescaderías tradicionales, venden un promedio de 6 cajas por día, todos los días de la semana (inclusive feriados), lo que nos permite estimar las ventas anuales totales en:

$$6 \text{ cajas} \times 20 \text{ Kg} \times 7 \text{ días} \times 52 \text{ semanas} \times 14 \text{ supermercados} = 611.520 \text{ Kg/año}$$

En los supermercados, las principales especies vendidas y modos de presentación volumen y precios se ilustran en el Cuadro N° 11.

Cuadro N° 11 Modos de presentación, volumen y precio de las principales especies vendidas en los supermercados.

<b>Especie</b>	<b>Presentación</b>	<b>% del volumen total</b>	<b>Precio (US\$/Kg)</b>
<b>merluza</b>	<i>filete</i>	45%	3,66
<b>cazón</b>	<i>filete</i>	10%	3,66
<b>pescado fino</b> ( <i>brótola, anchoa lenguado, besugo</i> )	<i>filete</i>	15%	10,83
<b>pescado fino</b>	<i>entero</i>	10%	2,74
<b>pescado común</b> ( <i>corvina y pescadilla</i> )	<i>entero</i>	10%	1,49
	<i>filete</i>	5%	3,77
<b>otros</b>		5%	14,28

Verificamos que los precios promediales de los supermercados son sensiblemente superiores a los de las pescaderías tradicionales y las ferias.

Los supermercados se abastecen de productos frescos de los mayoristas. Se encuentran afectados en forma directa a la venta de pescado unas 28 personas.

#### **4.2.3.2 - Los pescados y mariscos congelados en los supermercados**

En los 27 Supermercados y en un número de creciente de almacenes de auto-servicio y almacenes tradicionales, podemos encontrar productos pesqueros congelados, muchos de ellos del tipo “platos preparados”.

La venta anual de productos pesqueros congelados de origen nacional ya fue estimada en unos 2.700.000 kg (base entero).

Los principales productos congelados que se comercializan y su precio de venta al público se encuentran en el cuadro N° 12.

Cuadro N° 12 Principales productos congelados que se comercializan y su precio de venta al público

<b>producto</b>	<b>precio (en pesos)</b>
porciones empanadas (Magic fish x 300 gr)	18.60
empanados rellenos de queso x 450 gr	29.90
cazuelas de mariscos x 1000 gr	70.90
anillas de calamar a la romana x 300 gr	25.50
anillas de calamar x 400 gr	23.40
filetes de merluza x 400 gr	17.90
filetes de merluza x 900 gr	20.00
filetes de merluza con crema de brócoli x 250 gr	23.90
filetes de lenguado x 400 gr	36.80
filetes de corvina x 400 gr	24.90
mejillones gigantes x 400 gr	35.20
surimi (simil centolla) x 250 gr	27.50
pulpa de krill x 250 gr	25.90

El desglose de las ventas en los supermercados es el siguiente:

porciones empanadas	50 %
filetes y anillas	25 %
mariscos	15 %
otros	10 %

EL abastecimiento de los productos mencionados proviene fundamentalmente de las 3 plantas pesqueras; FRIPUR, CLAINSA, PESCAMAR y de la importación.

No se cuenta con personal directamente afectado a las ventas ya que el producto tanto sea en los supermercados como en los almacenes, se ofrece en vitrinas de autoservicio a una temperatura inferior a los - 15°C.

#### **4.2.3.3 - Las conservas en los supermercados**

Al igual que con los productos congelados, además de los 27 supermercados citados que comercializan pescado congelado, existen almacenes de auto-servicio y almacenes tradicionales que comercializan una gran variedad conservas de pescados. Todos se abastecen junto a los importadores ya mencionados anteriormente.

#### **4.2.3.4 - El seco-salado, el símil salmón y la anchoita madurada en los supermercados, almacenes de auto-servicio y almacenes tradicionales**

El principal producto salado-seco disponible en Montevideo se conoce como "bacalao nacional", y se obtienen a partir de filetes de cazón o de diversas especies de tiburón salados y secos.

El volumen estimado del bacalao nacional vendido en Montevideo es de unas 56 toneladas. 28 procedentes del departamento de Maldonado (de la empresa ELADIO S.R.L fundamentalmente) y otras 28 toneladas de pescadores artesanales del

departamento de Rocha. Los precios al productor se ubican aproximadamente U\$S 5 el Kg.

La materia prima destinada a la elaboración del bacalao nacional, equivale a unos 224.000 kg de pescado entero, calculadas sobre la base de un rendimiento del 25%.

El producto conocido como “símil salmón” consiste en una salazón húmeda leve y con una forma de presentación en fetas preparadas a partir de abadejo y/o lisa.

La producción está a cargo de una o dos pequeñas empresas y el volumen anual se ha estimado en unos 9.000 kg con un precio de venta al consumidor de unos 10 U\$S el Kg. En base al rendimiento obtenido podemos estimar que para esta tecnología se utilizan unas 27 toneladas de materia prima.

La producción de anchoita en aceite alcanza unos 5.000 kg/año y se comercializa a 9 U\$S el kg. La materia prima utilizada para esta preparación es de 15.000 kg.

#### **4.2.4 - Los puestos costeros artesanales**

A lo largo de la franja costera, desde Carrasco hasta el Parque Rodó, encontramos un total de 20 puestos costeros. Con una venta promedio estimada en 4 cajas diarias, podemos estimar el total de ventas anuales por parte de los puestos costeros en:

$$4 \text{ cajas} \times 20 \text{ Kg} \times 6 \text{ días} \times 52 \text{ semanas} \times 20 \text{ puestos} = 499.200 \text{ Kg/año}$$

Las principales especies, modos de presentación y precios de los productos comercializados en los puestos costeros se ilustran en el cuadro N° 12.

Cuadro N° 12 Principales especies, modos de presentación y precios de los productos comercializados en los puestos costeros

<b>Especie</b>	<b>Presentación</b>	<b>% del volumen total</b>	<b>Precio (US\$/Kg)</b>
<b>merluza</b>	<i>filete</i>	30	2,47
<b>cazón</b>	<i>filete</i>	10	2,47
<b>pescado común</b>	<i>entero</i>	55	1,60
<i>(corvina y pescadilla)</i>	<i>filete</i>	5	8,00
<b>otros</b>			

Estos asentamientos cuentan con aproximadamente unas 35 personas trabajando en la venta al público.

#### **4.2.5 - Los puestos ambulantes**

Esta modalidad de venta tiene su mayor concentración en la zona de la Teja, Belvedere y Cerro encontrándose algún puesto aislado en otros barrios. En total se identificaron 10 puestos que comercializan promedialmente una caja y media por día. Consecuentemente podemos estimar el total de ventas anuales por parte de los puestos costeros en:

$$1.5 \text{ cajas} \times 20 \text{ Kg} \times 6 \text{ días} \times 52 \text{ semanas} \times 10 \text{ puestos} = 93.600 \text{ Kg/año}$$

En estos puestos ambulantes, las principales especies vendidas y modos de presentación se presentan en el cuadro N° 13.

Cuadro N° 13 Principales especies vendidas, modos de presentación porcentaje y precio comercializadas por los puestos ambulantes

<i>Especie</i>	<i>Presentación</i>	<i>% del volumen total</i>	<i>Precio (US\$/Kg)</i>
<i>merluza</i>	<i>filete</i>	65%	2,47
<i>cazón</i>	<i>filete</i>	15%	2,47
<i>pescado común</i> <i>(corvina y pescadilla)</i>	<i>entero</i>	20%	1,49

*fuentes: encuesta directa realizada en Enero de 1997*

La fuente de abastecimiento de los puestos fijos son principalmente los mayoristas, salvo algunos puestos en el barrio del Cerro cuya adquisición la efectúan directamente a las chalanas. Esta actividad involucra a unas 15 personas.

#### **4.2.6 - Los restaurantes**

Existen en total 230 restaurantes en Montevideo. Últimamente han surgido algunos restaurantes específicos de frutos del mar fundamentalmente con preparaciones vascas y españolas.

El abastecimiento de los restaurantes es bastante atípico ya que se calcula que la mayoría de los mismos se surten con las “valijas”. Esta valija consiste en una cantidad de pescado que los pescadores llevan en cada regreso de un viaje. La valija típica es de unos 10 Kg de filetes. Generalmente los pescadores venden la mayor parte de sus valijas a intermediarios quienes a su vez la venden a los restaurantes. De esta manera sirven una o dos veces por semana, como plato del día, filetes de pescado fresco con las más diversas preparaciones.

La estimación de la importancia de las valijas sigue el cálculo siguiente:

70 buques X 10 pescadores X 2,5 viajes X 11 meses X 10 Kg de filetes = 192.500 Kg/año

En base al rendimiento obtenido en el fileteado (33%), se puede estimar la materia prima (pescado entero) en 577.500 kg/año.

Sobre esta base estimamos que el consumo promedio diario en los restaurantes es de 6.9 kg (base entero).

Aquellos restaurantes dedicados preferentemente a los frutos del mar tienen como fuente de abastecimiento los buques, los importadores, las plantas y las valijas.

Además de los restaurantes tradicionales, hay que mencionar la rápida expansión de cadenas de comida rápida (McDonald's y otros) que sirven sandwiches de pescado. Los 7 restaurantes McDonald's de Montevideo son abastecidos de porciones de pescado empanadas por la empresa FRIPUR.

A nivel de comedores institucionales (hospitales, fuerzas armadas, escuelas, cantinas de empresas, comedores municipales, etc), el consumo de pescado y productos pesqueros es muy bajo y salvo casos aislados (en algunos sanatorios), no es norma ofrecer pescado a los comensales.

## **5 - El consumo de pescado en Montevideo**

De los cálculos realizados en la descripción de los diversos minoristas de pescados y productos pesqueros, se pueden resumir las ventas efectuadas (en base a pescado entero) en Montevideo durante el año de 1996, de la siguiente manera.

### **- en el circuito del fresco**

	<b>Kg</b>
ferias y mercados municipales	1.796.080
pescaderías	1.647.360
pescaderías de los supermercados	611.520
puestos costeros artesanales	499.200
puestos ambulantes	93.600
restoranes ( <i>valija</i> )	577.500
<b>total</b>	<b>5.225.260</b>

### **- en el circuito de los productos procesados**

	<b>Kg</b>
importaciones	4.158.187
congelados nacionales	2.700.000
seco salado	224.000
símil salmón	27.000
anchoita madurada	15.000
<b>total</b>	<b>7.124.187</b>

(5.225.260 entero fresco + 7.124.187 entero procesado) / 1.355.631 habitantes = 9.1 kg

El consumo de productos pesqueros en Montevideo se estima entonces en **9.1 kg** (sobre la base de pescado entero por habitante y por año) lo que equivaldría a un total de 12.349.447 kg.

El análisis nos permite inferir que existe una preferencia por los productos procesados (57.4%) contra los productos frescos (42.6%).

Sorprendentemente para una ciudad donde es desembarcada la mayor parte de una producción nacional de 120.000 toneladas anuales, los productos importados tienen

una fuerte participación en el mercado de Montevideo con 4.158.187 kg (base pescado entero), lo que representa un 33.5% en volumen total comercializado.

A los efectos referenciales indicamos en el Cuadro N° 14 el consumo de pescado y productos pesqueros para algunos países seleccionados.

Cuadro N° 14 Consumo de pescado y productos pesqueros (base entero) per cápita en algunos países seleccionados

país	consumo anual estimado (kg)
Canadá	22.9
Estados Unidos	21.3
Brasil	6.4
Chile	23.4
México	11.0
Alemania	12.2
Italia	20.4
España	37.7
Reino Unido	19.9
Israel	20.6
Emiratos Árabes	25.1
China	9.4
Japón	71.9

*fuentes FAO*

La venta de productos congelados procesados en el país llegaron a las 2.700.000 (base pescado entero) y si bien no hay datos anteriores, podemos afirmar que se trata de un mercado en expansión ya que hace no muchos años estos productos no existían en el mercado.

De los productos frescos, el sector de los feriantes y mercados municipales es el de mayor participación, con 1.796.080 kg (14.4%), pero la suma de los totales vendidos por las pescaderías más las pescaderías de los supermercados alcanza el 18.2%.

### 5.1 - Aspectos estacionales

La población montevideana consume la mayor cantidad de productos pesqueros preferentemente en invierno; los meses de menor consumo son los del verano, y otoño y la primavera son los meses de transición. En la Semana Santa o de turismo (marzo o abril) se observa tradicionalmente un aumento del consumo.

### 6 - Los Precios

La evolución de los precios durante la intermediación para las diferentes especies en forma de entero o filetes frescos se ilustra en el cuadro N° 15.

Cuadro N° 15 Evolución de precios en la cadena de distribución (en US\$/ton)

Especies	<i>muelle</i>	<i>mayorista</i>	<i>feriante</i>		<i>supermercado</i>	
	entero	entero	entero	filete*	entero	filete*
abadejo	1.603	1.892	2.057	8.571	4.751	9.153
brótola	1.270	1.556	2.057	7.428	3.771	7.657
cazón	468	756	1.714	3.085	2.500	4.571
corvina	428	714	1.714	3.428	2.500	3.731
lenguado	1.714	2.000	2.057	8.000	4.571	8.685
merluza	490	776	1.714	3.085	2.500	3.886
palometa	436	722	1.714	3.085	2.400	3.314
pescadilla calada	460	746	1.714	3.085	2.500	3.200
pescadilla de red	523	809	1.714	3.085	2.500	3.428
pez espada	4.000	6.500	7.600*	-	8.700*	-

\* trozos

Es interesante notar que a nivel minorista ya existe una agrupación de especies con un mismo precio (los llamados “peces finos” o “peces comunes”).

Del análisis del cuadro precedente se desprende por ejemplo, que para la brótola entera se produce un incremento de 22.5% en el mayorista y del 62% en el feriante

con respecto al precio en el muelle; para la corvina entera el incremento del mayorista es del 66.8% y del feriante del 300%; para la merluza entera el incremento es del 58.3% en el mayorista y del 249% en el feriante, y por último para la pescadilla entera el incremento es del 54.6% en el mayorista y del 227.7% en el feriante.

La evolución de los precios promedios por tonelada de pescado entero se encuentra en el cuadro N° 16.

Cuadro N° 16 Evolución de los precios promedio por tonelada de pescado a lo largo de la cadena de distribución

<u>Puerto</u>	<u>Mayorista</u>	<u>Venta al Público</u>
<b>U\$S 440</b>	<b>U\$S 746</b>	<b>U\$S 1.714</b>
<b>base: 100</b>	<b>166</b>	<b>390</b>

Como surge del cuadro precedente, la variación los precios desde la materia prima al consumidor final es sustancial llegando a incrementarse en un 290% promedialmente.

El valor del pescado comercializado en Montevideo se discrimina de acuerdo al cuadro N°17, en donde apreciamos que el total asciende a U\$S 15.289.137 con un valor promedio (base entero) de U\$S 1.23 por tonelada.

Cuadro N° 17 Volumen, valor promedio y valor total del pescado fresco y procesado comercializado en Montevideo

	<b>volumen (kg)</b>	<b>valor promedio (U\$S kg)</b>	<b>valor total (U\$S)</b>
<b>fresco</b>	5.225.260	1.71	8.935.194
<b>procesado (base entero)</b>	7.124.187	0.89	6.353.943
<b>total</b>	<b>12.397.447</b>	<b>1.23</b>	<b>15.289.137</b>

En el cuadro N° 18 se realiza la comparación de la evolución anual de los precios de diversas fuentes proteicas de origen animal con los precios de filetes de merluza.

Cuadro N° 18 Precios de referencia por kilo al consumidor durante 1996 (en Pesos Uruguayos)\*

<i>mes</i>	<i>pulpa (cuadril)</i>	<i>costillas</i>	<i>paleta</i>	<i>asado</i>	<i>pollo</i>	<i>filete de merluza</i>
enero	25,20	22,66	17,33	18,46	17,50	21,26
febrero	25,38	23,01	17,24	18,03	17,68	21,79
marzo	25,46	23,10	17,33	18,29	18,81	22,05
abril	25,81	23,28	16,98	18,55	20,48	22,66
mayo	26,78	24,06	18,38	18,73	21,96	23,28
junio	26,60	24,24	18,20	18,64	21,00	23,36
julio	26,95	24,33	18,46	18,64	19,95	23,54
agosto	28,70	26,08	20,30	19,78	19,43	23,98
setiembre	29,84	27,04	21,18	20,83	20,13	24,15
octubre	30,01	27,13	21,18	21,44	20,74	24,33
noviembre	30,10	27,21	21,00	21,61	21,70	24,85
diciembre	31,94	28,18	22,23	23,01	23,01	25,99
<b>var. anual</b>	<b>26,7%</b>	<b>24,3%</b>	<b>28,3%</b>	<b>24,6%</b>	<b>31,5%</b>	<b>22,2%</b>
diciembre(US\$)	3,65	3,22	2,54	2,63	2,63	2,97

\* 1 U\$S = 8.75 Pesos Uruguayos en diciembre de 1996.

Con referencia a las conservas, los precios a nivel de consumidor se encuentran en el cuadro N° 19.

Cuadro N° 19 Precios de venta al público de las principales conservas comercializadas en los supermercados, almacenes de auto-servicio y almacenes tradicionales

<b>Marca</b>	<b>tipo de producto</b>	<b>procedencia</b>	<b>precio por lata (US\$)</b>
Coqueiro	Sardina en aceite, 198 gr	Brasil	1,60
Coqueiro	grated de Sardina, 170 gr	Brasil	1,37
Coqueiro	Atún , claro, sólido , 170 gr.	Brasil	2,51
Coqueiro	Atún claro al natural, 170 gr	Brasil	2,63
Calvo	Atún claro en aceite, 170 gr	España	2,74
Calvo	Atún claro natural, 170 gr	España	2,17
Marinera	Grated de sardina 170 gr	Perú	1,26
Río	Sardina entera aceite 425 gr	Perú	2,00
Río	Sardina entera tomate 425 gr	Perú	3,09
Cololó	Calamares tinta tomate 170 gr	España	2,17
Nidera	Sardinias agua y sal 220 gr	Perú	1,03
Nidera	Grated de Sardina 170 gr	Perú	0,91
Ralun	Salmon al natural 100 gr	Chile	2.07
Albo	Calamares en su tinta 120 gr	España	2.05
Albo	Chipirones 115 gr	España	3.32
Albo	Pulpo en aceite de oliva	España	2.84
Palacio	Calamares en su tinta 115 gr	España	1.78

## **7 - La distribución**

Dos cadenas de distribución coexisten para la comercialización de productos pesqueros en Montevideo: la cadena de frescos y la cadena de productos procesados. Esta última incluye también a los productos importados.

La cadena de distribución de productos frescos está enteramente dominada por los mayoristas. Siete de ellos controlan el 82% del mercado. Los actuales minoristas, ya sean feriantes, pescaderías o supermercados no poseen tamaño suficiente (medido en volúmenes de ventas) para incrementar su poder de negociación o para invertir grandes montos en la modernización de sus establecimientos.

Por otro lado, la no-existencia de una asociación profesional de minoristas dificulta eventuales acciones conjuntas de promoción al consumo.

No hay duda que la inexistencia de un mercado concentrador en el puerto con una subasta, dificulta la transparencia del sistema de formación de precios.

La comercialización de pescados frescos en supermercados comenzó hace muy poco y las cadenas de supermercados que actúan en Montevideo todavía no están organizadas para integrar verticalmente las actividades de comercio mayorista y de transporte. Por lo tanto sus precios continúan siendo superiores a los de los demás minoristas. Entretanto, como en todos los países del mundo es de esperar que el rol de los supermercados en la distribución de pescados frescos se tornará predominante a corto o mediano plazo.

Por otro lado es de notar la importancia creciente de los productos industrializados, nacionales o importados en el consumo de pescados en Montevideo. En "equivalente peso entero" el consumo de productos pesqueros procesados (filetes congelados, conservas, etc.) ya es largamente superior a la de los productos frescos. En este caso los supermercados poseen el rol principal. Las principales cadenas de supermercados se abastecen directamente en las plantas uruguayas o importan también directamente. Siempre en base del "equivalente peso entero", los productos procesados son vendidos al consumidor a prácticamente la mitad del precio de los productos frescos.

Un segmento de mercado poco desarrollado es el de los comedores institucionales, sea de los restaurantes tradicionales o especializados en productos pesqueros, sea en restaurantes o cantinas institucionales (fuerzas armadas, hospitales, escuelas, etc.). Este segmento, además de poder representar una facturación importante para los

comerciantes, tiene el interés suplementario de desarrollar y de cultivar el hábito de consumo de productos pesqueros, principalmente en las escuelas.

## **8 - La Promoción**

### **8.1 - El rol de las industrias**

La promoción del pescado y los productos pesqueros ha sido escasa solamente dos empresas importadoras, una de productos congelados (Belnova) y otra de conservas (Calvo) realizan promoción televisiva.

### **8.2 - El rol del gobierno y de las asociaciones profesionales**

No ha existido más que de un pequeño libro de recetas editado por el SOYP hace muchos años atrás y de una impresión de folletos con recetas en un emprendimiento privado de los mayoristas en el año 1993.

### **8.3 - Los grandes aliados: médicos y nutricionistas**

Hay que mencionar una importante tendencia creciente a incentivar el consumo de pescado invocada por el cuerpo médico y los nutricionistas, que por razones nutricionales y de salud (colesterol) realizan favoreciendo el consumo de productos pesqueros en contraposición del arraigado consumo de carne vacuna.

### **8.4 - Las mareas rojas y la promoción al no-consumo**

La marea roja es un fenómeno que sucede en forma ocasional (una o dos veces al año) en el mar, a lo largo del litoral oceánico uruguayo. Este fenómeno producido a nivel del plancton, puede convertir temporalmente, a los moluscos (mejillones, berberechos, almejas) en tóxicos para el ser humano.

El Instituto Nacional de Pesca monitorea eficientemente tanto las condiciones del mar como a estos bivalvos informando a la población sobre su aptitud para el consumo. Pero los medios de difusión (periódicos, radios, televisión) generalmente

transmiten la noticia con cierto grado de sensacionalismo y sin mucho rigor técnico y el resultado es una baja en el consumo de todos los productos pesqueros, que alcanza a veces un 40%.



## **9 - Conclusiones y oportunidades**

- El consumo de pescados y productos en Montevideo fue de 12.400 toneladas en el año 1996, lo que equivale a un consumo anual per cápita de 9,1 kg (equivalente peso de pescado entero).
- El valor de este consumo anual es de U\$S 13,5 millones con un precio promedio al público de U\$S 1,23 (base pescado entero).
- El consumo principal es de pescado industrializado (57,4%) quedando para los productos frescos el 42,6% del mercado. La tendencia es de un consumo creciente de los productos industrializados. En efecto, solo de productos congelados nacionales en 1996 fueron vendidas en Montevideo 2.700 toneladas (base pescado entero) por un valor de U\$S 3,15 millones. Hace pocos años estos productos no existían en el mercado.
- A pesar de que no hay datos históricos suficientes, el aumento de la comercialización de pescados industrializados no parece haber afectado el volumen de consumo de pescado fresco. La materia prima es la misma pero se trata de otros productos.
- Prácticamente 1/3 del consumo de pescado de Montevideo proviene de la importación, en su mayor parte de otros países de la región (principalmente Brasil, Perú y Ecuador) fundamentalmente en forma de conservas. El valor de estos productos importados fue de U\$S 2,7 millones en 1996.
- La evolución del mercado de Montevideo favorece la comercialización de nuevos productos. El krill ya es vendido con algún suceso desde hace algunos años. Los salmones chilenos recién hicieron su aparición en el mercado. Probablemente haya cabida para otros productos (otras especies y otras presentaciones), inclusive camarones. La disponibilidad de una gran diversidad de productos favorece el aumento de consumo de pescados en general.

- La tendencia de la distribución es de dar cada vez más importancia a los supermercados para la comercialización de pescados frescos. Los supermercados ya son responsables de la gran mayoría de la comercialización de pescados industrializados. El platillo de la balanza de fuerzas entre mayoristas y minoristas deberá cambiar en consecuencia.
- La comercialización tradicional de pescados frescos tiene como desarrollarse: muchos barrios tienen todavía una pobre infraestructura minorista, ya sea por ausencia de pescaderías (dos zonas de las ocho de Montevideo aún no poseen pescaderías) o de feriantes. Instalaciones modernas de ventas al por menor son todavía raras. Está claro que ahí existen oportunidades para el establecimiento de nuevos comerciantes de pescados. Por lo tanto es importante resaltar que el comercio minorista de pescados es una profesión y hay por lo tanto que contar con profesionales habilitados en el manejo del pescado así como en su presentación, además de las habilidades puramente comerciales.
- Los Montevideanos consumen más pescado que el promedio de los Uruguayos pero el consumo de 9,1 Kg al año es todavía bajo cuando lo comparamos al consumo en otros países (40 Kg per cápita en España, por ejemplo). Es previsible que, con una mayor variedad de productos de buena calidad y disponibles próximos a sus hogares, los Montevideanos estarán naturalmente propensos a consumir más productos pesqueros.
- El sector de comedores institucionales prácticamente no está explotado por el comercio pesquero. Se trata por lo tanto de un nicho de mercado que puede tornarse importante. Además los comedores institucionales son un óptimo medio para inculcar hábitos alimentarios a los consumidores.
- A nivel mayorista, la organización de un sistema claro de primera venta representará un coadyuvante importante para la comercialización de pescados. Un mercado concentrador con un sistema de subasta puede ayudar a la obtención de una mayor transparencia del mercado.

- El rol de las asociaciones profesionales es importante para el desarrollo de los diversos sectores. La Asociación de Pescaderías de Uruguay, así como asociaciones de feriantes y de mayoristas tienen la responsabilidad “aún no asumida” de implementar los mecanismos para incrementar este comercio.
-



## ANEXO 1

### Las principales especies: volúmenes y formas de presentación

Las capturas totales de las principales especies de pescados en Uruguay han tenido poca fluctuación durante los últimos años, estando representados en el año 1995 fundamentalmente por la merluza (*Merluccius hubbsi*) con 57.874 toneladas (45,7%,) por la corvina (*Micropogonias furnieri*) con 29.513 toneladas (23,3%) pescadilla (*Cynoscion striatus*) con 13,417 toneladas (10,6 %) y otras especies 25,691 toneladas (20.3 %.)

<b>Especie</b>	<b>nombre científico</b>
Calamar	<i>Illex argentinus</i>
Castañeta	<i>Cheilodactylus bergi</i>
Rouget	<i>Helicolenus dactilopterus</i>
Pargo Blanco	<i>Umbrina canosai</i>
Pescadilla red	<i>Macrodon ancylodon</i>
Raya	<i>Raja spp</i>
Cazones, tiburones	<i>Galeohinus galeus</i>
Cangrejo rojo	<i>Chacyon notialis</i>
Lenguados	<i>Paralichthys isosceles</i>
Tunidos y pez espada	<i>Thunnus y Xiphias gladius</i>

#### **La merluza**

La merluza (*Merluccius hubbsi*) ha sido desde el comienzo del desarrollo pesquero en el país, el principal recurso explotado ya sea en volumen de captura, como en su comercialización en mercado externo e interno. estando en este momento plenamente explotado el recurso, no otorgándose cupos nuevos de captura dado que el estudio de las biomásas de estos individuos muestra que su explotación desde su potencial biológico esta al máximo. Esta especie es demersal de suave textura y de bajo contenido graso en el músculo y es comercializada para el mercado interno un 90 % en forma de filetes frescos sin piel poca espina. Para la exportación se hace en forma de filetes con o sin piel con o sin espinas, con o sin grasa, empanados, eviscerados, HyG, etc.

#### **La corvina**

La corvina (*Micropogonias furnieri*) este ocupa el segundo lugar en las ventas de pescado en Montevideo, En su mayoría se vende en forma de entero preparada en cortes para el horno, o eventualmente le piden al feriante que le preparen dos lomos de cada corvina. En exportación por lo general se vende en forma de entera congelada y fresca y también H y G para varios países.

#### **La pescadilla**

La pescadilla (*Cynosciun striatus*) ocupa el tercer lugar en importancia dentro de nuestro mercado interno y de las exportaciones. La misma se comercializa en el mercado interno en forma de filetes frescos sin piel poca espina y filetes congelados sin piel poca espina, para la exportación se hace en forma de filetes con y sin piel congelados.

### **El lenguado**

La comercialización del lenguado (*Paralichthys spp*) no tiene mucha relevancia, en las ferias, pescaderías, puestos costeros, etc. dado su alto precio, pero está presente en los supermercados y restaurantes.

a) supermercados, su presentación es entero fresco, en filetes (su mayoría) y dentro de los congelados también en forma de empanado.

b) restaurantes: En su mayoría lo adquieren de las valijas. por lo tanto lo compran más barato.

### **Los tunidos y el pez espada**

Las especies más comunes comercializadas en el mercado de Montevideo son Bonito (*Sarda sarda*), Albacora (*Thunnus alalunga*), Aleta Amarilla (*Thunnus albacares*), Ojo Grande (*Thunnus obesus*) y Pez Espada (*Xiphias gladius*). Algunas de estas especies se las puede encontrar en las ferias y supermercados presentados en forma de postas.

### **El bacalao nacional**

Con el término de Bacalao Nacional se define genéricamente a una serie de productos secosalados realizados a partir de diferentes especies de cazones y tiburones (elasmobranquios) capturados en la costa oceánica de los departamentos de Maldonado y Rocha. Son procesados artesanalmente en la mayoría de los casos por los propios pescadores salvo el caso de la empresa ELADIO SRL situada en el departamento de Maldonado Esta empresa ha desarrollado un nivel tecnológico elevado, que la ha diferenciado sensiblemente del resto por la buena calidad del producto que elabora y por la sostenida regularidad a lo largo de los años. Además ofrece el producto en un envase primario lo que mejora sensiblemente la presentación.

Una vez que el pescado es desembarcado se lo corta ya sea en forma de espalmado, en lonjas de unos 4 o 6 centímetros de espesor o en filetes y se los somete en forma prensada a la acción de la sal, generándose una salmuera, donde es mantenido hasta la etapa de secado, el que se realiza en forma natural.

El producto así procesado alcanza una humedad del 45% y una concentración de sal en el músculo del 15%, obteniéndose un rendimiento del 25% sobre la materia prima.

La calidad del producto ofrecido al consumidor presenta una gran variación seguramente consecuencia de la gran disparidad en las condiciones de preparación.

## ANEXO 2

### ***Los aspectos reglamentarios de la venta del pescado fresco e industrializado.***

Las leyes, decretos y reglamentaciones que de alguna manera actúan sobre el mercado interno uruguayo se refieren específicamente a los aspectos higiénico-sanitarios.

Esta normativa ha sufrido una evolución dinámica adaptándose a los cambios y tendencias que ha sufrido el país como consecuencia del “Plan de Desarrollo Pesquero” así como a las nuevas tendencias mundiales.

En la actualidad, la globalización de los mercados impone la adopción de criterios generales en concordancia fundamentalmente con el MERCOSUR y el Codex Alimentarius.

Los principales decretos que rigen la materia, todos en vigencia en marzo de 1997, son los siguientes:

#### **Decreto 443/979 de 3 de agosto de 1979 / Responsabilidad total del control de calidad de los productos de la pesca.**

Artículo 11. - A partir del 11 de setiembre de 1979 en INAPE (Instituto Nacional de Pesca) asumirá la responsabilidad total del control de calidad de los productos de la pesca, realizando por sí los análisis o ensayos de laboratorio inherentes al mismo, siendo el único organismo que podrá expedir válidamente los certificados correspondientes.

Artículo 21. - El control de calidad a cargo del INAPE comprenderá además de los productos finales, toda la actividad pesquera e industrial derivada en todos los aspectos, plantas y procesos, materias primas, insumos, productos y sub-productos resultantes, medios de distribución transporte y comercialización, cualquiera fuere su destino.

#### **Decreto 15/983 de 12 de enero de 1983 / Importación de Productos pesqueros**

Artículo 2. - Los importadores deberán presentar por escrito su solicitud de importación con antelación.

El BROU (Banco de la República Oriental del Uruguay) no dará trámite a ninguna denuncia de importación sin la acreditación previa con la autorización del INAPE.

Artículo 3. - El INAPE concederá la autorización definitiva en base a:

A) Certificado sanitario de origen

B) Medio de transporte, lugar de entrada al país y día de llegada.

Artículo 4. - La Aduana permitirá el ingreso contra entrega de la autorización definitiva del INAPE.

Artículo 5. - La mercadería ingresada no podrá ser movilizada de los depósitos fiscales sin previa inspección Higiénico-Sanitaria del INAPE.

#### **Decreto 667/987 de 4 de noviembre de 1987. / Reglamento de Inspección de los Productos Pesqueros.**

Artículo 11. - El pescado y productos pesqueros producidos en el Uruguay para la exportación y para el mercado interno, todos los aspectos industriales involucrados así también el pescado y los productos importados, estarán sujetos a la Inspección Veterinaria Oficial que este reglamento establece, así como las normas técnicas que al respecto, dicte el Instituto Nacional de Pesca (INAPE).

Artículo 31. - El Instituto Nacional de Pesca podrá, con el propósito de reglamentar la exportación, importación y la distribución interna de pescado, productos pesqueros y normas:

- a) prescribiendo grados, calidad y estándares para productos pesqueros así como normas en general sobre control de lotes (de cualquier tipo de producto) y tasas de muestreo sobre los mismos.
- b) respecto al procesamiento, almacenamiento, clasificación, envasado, etiquetado, transporte e inspección de productos pesqueros;
- c) respecto al registro de los establecimientos,
- d) prescribiendo los requisitos para el equipamiento y operación sanitaria de establecimientos, embarcaciones, vehículos y otros equipos usados en relación a la pesca y procesamiento.
- f) prohibiendo la comercialización o almacenamiento de productos pesqueros bajo cualquier grado, denominación o estándar prescrito por las disposiciones conformes a este Reglamento, a menos que hayan sido cumplidas todos los requisitos del mismo y las disposiciones subordinadas a este respecto.

#### *Sección IV - Inspecciones*

Artículo 41. - Los cometidos de la Inspección Veterinaria Oficial serán desempeñados en la órbita del Instituto Nacional de Pesca por veterinarios y ayudantes idóneos de la División Industrias Pesqueras.

Artículo 101. - Cuando un inspector tenga bases suficientes para creer que el producto pesquero se ha deteriorado luego de la fecha en la cual fue inspeccionado o que no cumple con los requisitos de estas disposiciones, en cualquier forma podrá inspeccionar nuevamente el mismo.

#### *Sección VI - Registro de habilitación*

Artículo 141. - No se podrá comercializar productos pesqueros a menos que el procesamiento o almacenamiento de los mismos haya sido efectuado en un establecimiento que posea certificado de registro emitido por el Instituto Nacional de Pesca en base a los requisitos establecidos en los capítulos III, V, VII y VIII de esta reglamentación. (*Los mencionados capítulos refieren a: III - Requisitos para la construcción y equipamiento de plantas procesadoras de pescado; V - Requisitos para establecimientos de almacenamiento de pescado congelado; VII - Requisitos operativos para establecimientos procesadores de conservas de productos marinos y VIII - Requisitos operativos para establecimientos de salazón, secado y ahumado.*)

Artículo 161. - El transporte de pescado y productos derivados se realizará en vehículos expresamente habilitados por el Instituto Nacional de Pesca en base a los requisitos establecidos en el capítulo VI de esta reglamentación.

### **Decreto N° 95/994 de 2 de marzo de 1994 / Régimen normativo que regula con alcance nacional toda actividad vinculada a la producción y comercialización de alimentos**

Artículo 11. - Todos los alimentos que se industrialicen, importen, fraccionen, almacenen o distribuyan y comercialicen en el país, deberán satisfacer las exigencias que establezca el Ministerio de Salud Pública.

El Ministerio de Salud Pública adoptará como base para la sanción de normas los proyectos elaborados por la Comisión Técnica Inter-Ministerial del Artículo 4.

En ausencia de normativas dictadas por el Ministerio de Salud Pública, los alimentos deberán cumplir las disposiciones de Codex Alimentarius (FAO/OMS).

## **Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 / Reglamento Bromatológico Nacional**

### **CAPÍTULO 14 / PESCADOS Y PRODUCTOS PESQUEROS / Sección 1 / Productos pesqueros y subproductos /definiciones para productos pesqueros y subproductos**

14.1.1. Productos Pesqueros. Son los pescados, los crustáceos y los moluscos de agua dulce o de agua salada, destinados a la alimentación humana. Los mismos pueden ser comercializados enteros, como partes trozos o pueden ser utilizados para la elaboración de otros productos.

14.1.2. Subproductos pesqueros. Son aquellos que son obtenidos a partir de los productos pesqueros o de sus desechos, los cuales pueden ser o no aptos para el consumo humano.

14.1.3. Productos pesqueros frescos. Son aquellos que reuniendo las exigencias establecidas en este reglamento no han sido sometidos a proceso a alguno de preservación, excepto la refrigeración mecánica o el agregando de hielo.

14.1.4. Pescado. Son aquellos organismos vertebrados de sangre fría (poiquiloterms) extraídos del medio acuático natural o de ambientes creados por el hombre para la cría (tanto de agua salada com dulce), que pertenecen a cualquiera de las tres clases del grupo Pisces: Ciclostomos (lamprea y mixinas) Condrictios (peces cartilagosos) y Osteictios (peces córneos).

14.1.5. Pescado entero. Es aquel que no ha sido sometido a proceso de corte o de transformación tecnológica alguna, excepto lavado.

14.1.6. Pescado eviscerado. Es la pieza que ha sido desprovista de sus vísceras y branquias, pero que conserva la cabeza. Puede presentarse con o sin escamas, con o sin aletas.

14.1.7. Pescado descabezado-eviscerado. Es la pieza descabezada que reúne además las condiciones descritas en 14.1.5.

14.1.8. Filetes. Son los músculos laterales del pescado obtenidos por corte neto. Pueden estar provistos de piel y presentarse con sin espinas.

14.1.9. Bifes. Son los músculos laterales del pescado que contienen asimismo la pared abdominal correspondiente.

14.1.10. Postas. Son los cortes transversales a la columna vertebral efectuados en un pescado descabezado, eviscerado, descamado y sin aletas. Las postas podrán ser abiertas o cerradas según incluyan o no a la cavidad abdominal.

14.1.11. Pescado abierto por el lomo. Es la pieza descabezada o no, abierta en su parte dorsal sobre la columna vertebral o en forma paralela a esta, pudiéndose retirar parte de la misma. Luego del corte el pescado se eviscera.

14.1.12. Huevas. Son las gónadas de los especímenes hembras, los cuales no deben estar rotos ni tener signos de autólisis.

14.1.13. Pescado refrigerado. Es aquel que fue sometido a un tratamiento de refrigeración y mantenido a temperatura inferior a 5°C durante todo el período de conservación.

14.1.14. Pescado congelado rápidamente o supercongelado. Es aquel pescado sometido al proceso de congelación con un equipo apropiado de modo que el rango de temperatura de máxima cristalización sea pasado rápidamente. El proceso se considera completo cuando el centro térmico del producto alcance una temperatura de -18°C, luego de alcanzar la estabilidad térmica.

#### **DISPOSICIONES GENERALES PARA PRODUCTOS PESQUEROS Y SUBPRODUCTOS.**

14.1.15. El pescado apto para el consumo es aquel que se encuentra fresco, libre de contaminación microbiana o química, así como las alteraciones anátomo-patológicas y de determinadas infestaciones parasitarias. La verificación de lo anterior, se logra como resultado de análisis físico-sensoriales, químicos y microbiológicos. Debe satisfacer las siguientes características:

a) apariencia: a la evaluación sensorial el producto deberá presentarse con toda la frescura de la materia prima convenientemente conservada, deberá estar exento de toda evidencia de descomposición, manchas, coloración distinta a la normal para la especie considerada, incisiones o rupturas de las superficies externas;

b) piel: húmeda, tensa y bien adherida;

c) agallas: húmedas, rojas brillantes, con característico olor a fresco;

d) ojos: deben ocupar la cavidad orbitaria totalmente, ser convexos y brillantes;

e) olor, sabor, color: fresco, característicos de la especie de que se trate;

f) textura: firme y elástica dependiendo su grado en función de las especies, músculos adheridos a los huesos fuertemente;

14.1.16. Se prohíbe la comercialización de los pescados y sus derivados que:

a) presenten daños físicos o deformaciones;

b) presenten características sensoriales anormales, distintas a las descritas en

14.1.15.;

c) presenten alteraciones anátomo-patológicas;

d) sean portadores de microorganismos patógenos;

e) presentan determinadas infestaciones parasitarias en la porción comestible;

f) se manipulen y conserven en condiciones higiénicas inadecuadas;

g) procedan de capturas realizadas en zonas que se ha demostrado están contaminadas o declaradas no aptas para la pesca;

h) presenten un contenido de nitrógeno básico volátil total (NBVT) superior a 30 mg por 100 g de músculo (se exceptúa los elasmobranchios);

i) presenten un recuento estándar en placa de bacterias mesófilas totales superior a:  $1.0 \times 10^6$  ufc/gramo de músculo;

j) presenten un contenido de histamina superior a 100 mg/Kg de músculo;

k) presenten un contenido de mercurio por encima de 0.5 ppm;

l) presenten un contenido de pesticidas superior a lo establecido por las normas internacionales.

14.1.17. Los mejillones y demás moluscos bivalvos se expendrán vivos y presentarán las siguientes características: valvas cerradas, contendrán en su interior agua y presentarán movimiento de las mantas al excitarse. Los mejillones que presentan valvas abiertas se decomisarán en el acto. El valor de VPM (veneno paralizante de los moluscos) no deberá superar los 80 ug/100g de pulpa.

14.1.18. Los moluscos cefalópodos (calamares y otros) deben presentar la piel elástica y firme, ojos brillantes y carne elástica y consistente, color y olor característicos.

14.1.19. Los moluscos gasterópodos (caracol marino y otros) se deben vender vivos, llenarán completamente su propia envoltura y tendrán movilidad al excitarse.

14.1.20. Los crustáceos deben presentar los siguientes caracteres: color característico de la especie, consistencia rígida, olor propio del producto fresco, carne blanca y firme, sin autólisis, manteniendo el exo-esqueleto sus rasgos propios.

## **Sección 2 / Conservas de pescado y productos pesqueros / Definiciones para conservas de pescado y productos pesqueros.**

14.2.1. Conserva de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado, contenida en un envase hermético, que ha sido sometida a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad industrial y puede ser conservada a temperatura ambiente.

14.2.2. Se distinguen los siguientes tipos de conservas de pescado, de acuerdo a su elaboración:

a) Conserva de pescado al natural. Es aquella elaborada a base de pescado crudo o cocido, cuyo líquido o medio de cobertura es una solución diluida de sal común.

- b) Conserva de pescado en su propio jugo. Es la conserva elaborada a base de pescado pre cocido, cuyo líquido o medio de cobertura está constituido por el jugo de cocción propio del pescado, sazonado con sal.
- c) Conserva de pescado en aceite. Es aquella cuyo líquido o medio de cobertura es aceite.
- d) Conserva de pescado en salsa. Es aquella cuyo líquido de cobertura es una salsa.
- e) Conserva de pescado ahumado. Es aquella elaborada a base de pescado que ha sido sometido a un proceso de ahumado, definido en 14.2.5.
- f) Conserva de pasta de pescado. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, ahumado o frito y que ha sido convenientemente molido, con o sin adición de aceite comestible, condimentos y otros ingredientes opcionales.
- g) Conservas de pescado diversas. Es la conserva elaborada a base de pescado crudo, cocido, frito o sometido a otras preparaciones, adicionadas de un líquido o medio de cobertura distinto a los anteriores.

14.2.3. Se distinguen las siguientes clases de conservas de pescado, de acuerdo a la forma del contenido:

- a) Eviscerado. Es pescado libre de vísceras, con excepción de riñones y gónadas.
- b) Filetes. Son músculos de pescado obtenidos según 14.1.8. desprovistos de los huesos de la espina dorsal, sin espinas, sin escamas, con o sin piel.
- c) Medallones o Postas. Son parte obtenidas al cortar las piezas de pescado eviscerado en sentido perpendicular a su espina dorsal.
- d) Trozos. Son pedazos de pescado que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo.
- e) Desmenuzado (grated). Son porciones pequeñas de pescado de una misma especie.

14.2.4. Pescado salado y salado-seco. Es el producto obtenido a partir de distintos cortes de pescado, sometido al proceso de salazón pudiendo ser secado (en el caso del salado-seco) en forma natural o artificial.

14.2.5. Producto pesquero ahumado. Es el que después de preparado adecuadamente, según el producto deseado, es sometido a la acción del humo mediante técnicas autorizadas de ahumado frío, ahumado caliente, ahumado líquido o ahumado electrostático.

14.2.6. Surimi. Es la pulpa del pescado lavada. Se obtiene a partir de pescado fresco luego de eliminar la cabeza, eviscerar, limpiar, separar mecánicamente los tejidos musculares comestibles de la piel, eliminar el exceso de agua mediante prensado y de mezclarlo con diferentes aditivos autorizados en la lista general de aditivos alimentarios, para su posterior aplicación.

El surimi es una materia prima intermedia para la preparación de salchichas, productos gelatinosos (kamaboko) y una variedad de análogos (cangrejo, langostinos, vieiras y otros).

#### **Disposiciones generales para conservas de pescado y productos pesqueros.**

14.2.7. El contenido de pescado de las conservas de pescado debe constituir por lo menos el 50% m/m del contenido neto del envase.

Antes de ser libradas a la venta las conservas de pescado deben ser sometidas a las pruebas de esterilidad correspondientes: incubación 15 días a 37°C y de éstas, un número representativo debe incubarse 7 días a 55°C.

No deberán expendirse antes de un tiempo total mínimo de 20 días luego de su producción.

14.2.8. El pescado usado en la elaboración de conservas puede ser fresco congelado, debiendo cumplir con los requisitos establecidos en la Sección 1, debe lavarse bien interna y externamente, retirándose la cabeza, cola y escamas según corresponda a la clase y variedad de conserva.

14.2.9. Los requisitos generales que deben cumplir las conservas de pescado son los siguientes:

- a) el color, olor y sabor deben ser característicos del género, tipo y clase de producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos y de olores o sabores extraños;
  - b) la textura debe ser la característica de la especie, tipo y clase de producto;
  - c) en caso que el producto contenga espina dorsal, espinas, colas o aletas, éstas deben ser de consistencia blanda;
- 14.2.10. Además de las exigencias del artículo anterior las conservas de pescado cumplirán los siguientes requisitos particulares, de acuerdo a la clase de producto a que pertenezcan:
- a) los pescados eviscerados deben envasarse ordenadamente y la mayoría de las unidades contenidas en un envase deben ser de tamaño uniforme.
  - b) los filetes de pescado deben estar exentos de coágulos sanguíneos, agallas, vísceras, escamas y partes óseas; pueden ser presentados con o sin piel; deben envasarse ordenadamente; la mayoría de las unidades deben ser de tamaño uniforme, pero podrán adicionarse porciones de filetes de menor tamaño para completar el peso neto.
  - c) los medallones o postas deben estar libre de escamas, coágulos sanguíneos, partes óseas, agallas y vísceras.
- 14.2.11. En la rotulación de las conservas de pescado y mariscos se usará el nombre común de la especie empleada y la descripción del tipo y la clase, con caracteres de buen realce y visibilidad, de acuerdo a lo definido en los artículos 14.2.2. y 14.2.3.
- 14.2.12. La materia prima así como los ingredientes empleados en el líquido o medio de cobertura deben cumplir con las exigencias establecidas en este reglamento para cada caso.
- 14.2.13. Además de los ingredientes propios del tipo de conserva de pescado (según el art. 14.2.2.) se permite el uso de los siguientes: sal, almidones naturales y modificados, especias, hierbas aromáticas, aderezos vegetales, vinagre, vino y aromatizantes naturales y proteínas hidrolizadas (para las conservas de atún). Además de los aditivos que corresponden a los líquidos o medios de cobertura, se permite para las conservas de productos pesqueros los aditivos alimentarios autorizados en la lista positiva de este reglamento.
- 14.2.14. La sal a utilizarse en el proceso de salazón responderá a un análisis que arroje como mínimo un 97% de pureza expresada en cloruro de sodio; estará libre de suciedad y humedad excesivas y no contendrá impurezas químicas tales como: sales de magnesio y calcio que sobrepasen el 1%.
- 14.2.15. Queda prohibido preparar, manipular, secar o ahumar pescados o preparaciones en establecimientos que no fueren habilitados para tales fines.
- 14.2.16. La salmuera utilizada en la curación y envasado de pescado salado en salmuera se hará con sal limpia y de primer uso.
- 14.2.17. Para el ahumado de los productos de la pesca, sólo podrán utilizarse leña, virutas o aserrín de maderas duras que no desprendan malos olores. En ningún caso se utilizarán las maderas resinosas.
- 14.2.18. Deberán examinarse muestras de conservas de cada lote, con el fin de asegurar que no existan envases defectuosos.
- 14.2.19. Los materiales que se utilicen para el etiquetado y embalado del pescado en conserva no deberán contribuir a la corrosión del envase. Las cajas que se utilicen deberán ser de unas dimensiones correctas y lo suficientemente resistentes para protegerlo durante la distribución.
- 14.2.20. El pescado en conserva deberá almacenarse de tal forma que se mantenga seco y no se exponga a temperaturas extremas.
- 14.2.21. Las conservas no deberán librarse a la venta antes de los 20 días de su producción.

### Disposiciones particulares para conservas de pescado y productos pesqueros.

14.2.22. Se denominará conserva de sardina al producto preparado con pescado fresco o congelado y sin cabeza de la especie *Sardina pilchardus* (Walbaum).

14.2.23. Los productos análogos de la sardina (sardinias, anchoíta, arenque y anchoas) se preparan a partir de pescado fresco o congelado y sin cabeza de las especies siguientes:

<i>Sardinops melanosticus</i>	<i>Sardinops neopilchardus</i>	<i>Sardinops sagax</i>
<i>Sardinops ocellatus</i>	(sinónimo <i>S. caeruleus</i> )	
<i>Sardinella aurita</i> (sinónimo <i>S. anchovia</i> )	<i>Sardinella albella</i>	
<i>Sardinella fimbriata</i>		<i>Sardinella brasiliensis</i>
<i>Sardinella maderensis</i>		<i>Sardinella serim</i>
<i>Sardinella longiceps</i>	<i>Sardinella gibbosa</i>	
<i>Clupea harengus</i>	<i>Clupea bentincki</i>	
<i>Sprattus sprattus</i> (sinónimo <i>Clupea sprattus</i> )	<i>Hyperlophus vittatus</i>	
<i>Nemátodos vlaminghi</i>	<i>Etrumeus microps</i>	
<i>Ethmidium maculatum</i>	<i>Engraulis anchoita</i>	
<i>Engraulis ringens</i>	<i>Engraulis capensis</i>	
<i>Engraulis encrasicolus</i>	<i>Engraulis japonicus</i>	
<i>Engraulis mordax</i>	<i>Opisthonema oglinum</i>	
<i>Lincegraulis grussidens</i> (sinónimo <i>L. olidus</i> )	<i>Ramnogaster arcuata</i>	
	(sinónimo <i>Clupea arcuata</i> )	

14.2.24. La denominación "Sardina" presente en el rótulo se reserva exclusivamente para la especie *Sardina pilchardus*. Las demás sardinias afines deberán denominarse "sardinias de..." y en el espacio el nombre del país, zona geográfica, la especie, o el nombre común de la especie, de forma que no induzca a error o engaño al consumidor.

14.2.25. Las conservas de sardina y de las especies detalladas en el artículo 14.2.23. pueden presentar el pescado ya sea eviscerado y descabezado, en filetes o desmenuzado, dentro de las clases descritas en el artículo 14.2.3.

El pescado eviscerado y descabezado contenido en el envase debe ser tamaño razonablemente uniforme y estar bien colocado dentro de este. Debe estar en contacto nítidamente para eliminar la cabeza y no tener excesivas roturas o grietas en la carne.

14.2.26. El líquido o medio de cobertura de las conservas de sardina y especies afines debe ser como mínimo un 10% y com máximo un 33.3% del contenido neto del envase.

14.2.27. Se entiende por conserva de atún, bonito y caballa los productos elaborados con la carne de una de las especies que se indican a continuación:

#### ATUNES

<i>Thunnus alalunga</i>	<i>Thunnus albacares</i>
<i>Thunnus atlanticus</i>	<i>Thunnus obesus</i>
<i>Thunnus maccoyii</i>	<i>Thunnus tongoll</i>
<i>Thunnus thynnus</i> (sinónimo <i>T. orientalis</i> )	<i>Euthynnus affinis</i>
<i>Euthynnus alleratus</i>	<i>Euthynnus lineatus</i>
<i>Auxis rochei</i>	
<i>Auxis thazard</i> <i>Katsuwonus pelamis</i> (sinónimo <i>Euthynnus pelamis</i> )	

#### BONITOS

<i>Sarda australis</i>	<i>Sarda chilensis</i>	
<i>Sarda orientalis</i> (sinónimo <i>S. velox</i> )	<i>Sarda sarda</i>	
<i>Cybiosarda elegans</i>		<i>Gymnosards</i>
	<i>unicolor</i>	
<i>Orcynopsis unicolor</i>		

#### CABALLA

*Scomber japonicus* (sinónimo *Pneumatophorus colias*)

14.2.28. Las conservas de atún, bonito o caballa pueden presentarse, de acuerdo a la forma de la masa del producto en las siguientes clases:

a) sólido (sin piel): el pescado se presenta cortado en segmentos transversales colocados en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del envase. La proporción de trozos sueltos no debe sobrepasar un quinto de la masa escurrida del contenido del envase.

b) trozos: pedazos de pescado, que tienen como mínimo 1.2 cm. de longitud en cada lado y mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos de carne de dimensiones inferiores a 1.2 cm. no debe sobrepasar el 50% de la masa escurrida del contenido del envase.

c) desmenuzado: mezcla de porciones pequeñas de tamaño uniforme de pescado de una misma especie que no estén aglutinadas.

Asimismo el producto debe estar exento de piel, escamas, vetas sanguíneas prominentes, coágulos sanguíneos, espinas, magulladuras, el músculo rojo conocido como carne roja y tejidos con aspecto de panal.

14.2.29. En las conservas de atún y bonito el líquido o medio de cobertura será:

a) en el caso de aceite un mínimo de 10% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 33.3% del contenido neto del envase;

b) en el caso de agua un mínimo de 5% (excepto para el producto desmenuzado) y un máximo de 25% del contenido neto del envase.

c) en el caso de producto sólido, el líquido o medio de cobertura debe cubrir totalmente el pescado.

### **Sección 3 / Otros productos de pescado / Definiciones para otros productos de pescado**

14.3.1. Caviar granulado o caviar. Es el producto elaborado con huevas de varias especies de esturiones, aglutinados y adicionados de sal. El caviar no debe contener más de 55% de agua. Si se trata de caviar procesado presenta el aspecto de una masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro, con un contenido de agua no mayor de 35%. En los productos preparados a partir de huevas de otras especies puede emplearse colorantes de la lista general de este reglamento y deben denominarse "símil caviar" o "tipo caviar".

14.3.2. Productos de pescado empanados congelados rápidamente. Son los platos semi-preparados, obtenidos a partir de filetes de pescado o trozos de pescado, solos o mezclados, que luego de ser rebozados o empanados se prefritan en aceite comestible, envasan y congelan rápidamente. El producto se presenta crudo o parcialmente cocido y requiere un tratamiento térmico complementario, para ser consumido.

14.3.3. Se reserva el nombre de "milanesa de ..." (aquí el nombre de la especie) a los filetes rebozados que cumplan con la definición del artículo 14.1.8. Los productos rebozados a base de trozos de pescado podrán denominarse "tipo milanesa" con letras de igual tamaño, no pudiendo mencionarse aquí ninguna especie particular; para estos podrá emplearse nombres de fantasía, los que pueden hacer referencia a su forma.

#### **Disposiciones generales para otros productos de pescado**

14.3.4. Los productos de pescado rebozados se presentan de diversas formas y con variados rellenos (quesos vegetales y otros) y los recubrimientos pueden ser adicionados de ingredientes complementarios (almidones modificados, dextrinas, huevos, sal, pan rallado, harinas, especias y condimentos) y de los aditivos colorantes y aromatizantes de las listas generales de este reglamento (excepto los colorantes artificiales) así como los correspondientes a este tipo de plato semi-preparado, de la lista positiva.

14.3.5. Los productos de pescado empanados congelados rápidamente deben mantenerse a temperaturas no superiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  hasta el momento del consumo.

**INFOPECA**  
**Serie “El Mercado del Pescado en las grandes Ciudades**  
**Latinoamericanas”**  
**1ª etapa**

	<b><u>Previsión de publicación</u></b>	<b><u>Título</u></b>
<u>Volumen 1</u>	El Mercado del Pescado en <b>Montevideo</b>	Marzo de 1997
<u>Volumen 2</u>	El Mercado del Pescado en <b>Buenos Aires</b>	Julio de 1997
<u>Volumen 3</u>	El Mercado del Pescado en <b>Rio de Janeiro</b>	Julio de 1997
<u>Volumen 4</u>	El Mercado del Pescado en <b>São Paulo</b>	Agosto de 1997
<u>Volumen 5</u>	El Mercado del Pescado en <b>Ciudad de México</b>	Octubre de 1997
<u>Volumen 6</u>	El Mercado del Pescado en <b>Santiago</b>	Abril de 1998
<u>Volumen 7</u>	El Mercado del Pescado en <b>Lima</b>	Abril de 1998
<u>Volumen 8</u>	El Mercado del Pescado en <b>Bogotá</b>	Junio de 1998
<u>Volumen 9</u>	El Mercado del Pescado en <b>Caracas</b>	Junio de 1998
<u>Volumen 10</u>	El Mercado del Pescado en <b>Recife</b>	Junio de 1998

## INFOPECA

- **Dirección:** Julio Herrera y Obes 1296, 11200 Montevideo, Uruguay
- **Dirección Postal:** Casilla de Correo 7086 - Montevideo, Uruguay
- **Tel:** (598-2) 902 8701
- **Fax:** (598-2) 903 0501
- **E. mail:** [infopesc@adinet.com.uy](mailto:infopesc@adinet.com.uy)

### DIRECCIONES EN INTERNET:

***<http://www.infopesca.org>***

### Agradecimientos

para:

- **Santiago Caro,**
- **Graciela Pereira,**
- **Néstor Silvero, y**
- **Carlos Mazza.**